

暖房器具の安全な使用方法

寒い季節を迎え、家庭や職場ではストーブなどの暖房器具を使用する機会が多くなります。ストーブは、周囲に燃えやすい物が多い室内で使用するもので、火災に対する注意を十分心掛けていなければなりません。火災を防ぐためには、次のことを守りましょう。

○使用する前に
初めて使用する器具は、取扱説明書をよく読んで、正しく使う。

○使用する前には、十分な点検整備を行う。

○正しい取扱いを
・ストーブの上には、洗たく物などを干さない。
・石油ストーブの燃料の補給は必ず火を消してから行う。また、使用する燃料は必ず決められたものを使用する。
・燃料タンクのキャップは必ずきちんと閉めてあることを確認する。

○安全な場所で使う
・カーテン・ふすま・障子など燃えやすいものそばで使用しない。
・出入口や通路、危険物の保管場所では使用しない。

○後始末を
・外出するときや寝るときは完全に火を消す。
・ガス器具は、元栓を完全に締める。

消火栓付近での駐車禁止

本格的な冬を迎え、消防署では、消火活動がスムーズにいくよう消火栓や防火水槽など水利の確保に努めています。消火栓や防火水槽の付近に駐車したり、雪を積み上げたりしないでください。また、積雪で狭くなった道路での駐車は、消防車や救急車の通行に支障をきたしますので、駐車をしないでください。

消防出初め式

消防本部では、新春恒例の消防出初め式を行います。消防車両のパレードと放水訓練を行いますので皆さんご覧ください。

と き 1月6日(出) 午前10時消防本部出発
パレード 消防本部(国道252号線)県道野田西本線(駅前ふれあい広場前)駅通り(アクアパーク)
その他 パレードの途中、午前10時30分に、第四銀行柏崎支店前で市長が観閲を行います。なお、パレード終了後、アクアパーク駐車場で消防車両による一斉放水訓練を行います。

火事、救急は 119
災害などの問い合わせは
0257-22-1200(テレホンガイド)へ

暮らしの

ワンポイント

フリージング

— 空気を絶って薄く平らに —

食品を凍らせて保存するフリージング。味や鮮度をできるだけ落とさないポイントを紹介しましょう。

フリージングのコツは、食品をできるだけ空気に触れさせないこと。調理済みのハンバーグなどは、冷ました後に一個ずつラップで包み、さらに市販のファスナーつき冷凍パックに。中にすき間が残らないように空気を押し出し、ぎりぎりまで閉めたファスナーの端からストローを入れ、中の空気を吸い出して密封します。

カレーやシチューなど非固形物は直接冷凍パックに。一パックを一人分程度に小分けしておけば、食べるときに必要な量だけ解凍できるので便利です。このとき、なるべく薄く平らな形にすること。収納しやすい、凍りやすく、解凍しやすいメリットがあります。ごはんをラップに包んで保存するときも、形を薄くすると効果的です。

熱を通した食品は冷ましてから冷凍するのが基本。そして、冷凍庫に入れてからは急速冷凍で。食品は凍るまでの間に細胞が破壊されるので、ゆっくり凍らせると味や栄養が損なわれます。最近急速冷凍機能がついた冷蔵庫もありますが、熱伝導の早いアルミのトレイに載せたりアルミ箔に包んだりすることでも冷凍が早く進みます。なまものは二週間、調理品は一月が保存の目安。計画的な献立で、効率よく使い切るようにしましょう。

「サンコーポラス」入居状況 (10月末)

入居を希望される方は、サンコーポラス小国管理事務所(☎95-4831)へ申し込み下さい。
◎運営戸数…40戸 ◎入居戸数…38戸
◎入居可能戸数…2戸

おぐに文芸

俳句

真新し著に落葉逆らわず 今井 昭一
公園の人影まばら冬はじめ 田中 重男
落葉見ゆ夕餉サラダの色とり 大久保ヨネ
池の軽動きにつけて冬はじめ 山口 清作
遠方の子等の手を借る冬はじめ 北原 初枝



書道教室

(11月の作品)



理大臣名の書状を贈呈いたします。

③上記対象者で、請求を行うことなく亡くなられた方に対し、ご遺族からの請求に応じて、対象者あての内閣総理大臣名の書状を贈呈いたします。

(請求期限/平成17年3月31日まで)
◆終戦に伴い、本邦以外の地域から引揚げてきた方で、昭和42年の特別交付金を受給された方

内閣総理大臣名の書状を贈呈しています。
(請求期限/平成13年3月31日まで)
請求書類 各市町村の福祉関係の担当課に用意しております。
お問い合わせ先
〒112-8626
東京都文京区大塚5-3-13
平和祈念事業特別基金
0120-234-933
(フリーダイヤル)

戦没者のご遺族の皆さまへ

戦没者死亡当時の三親等内親族で、次の要件を満たす方に、特別弔慰金を支給いたします。

対象となる方 平成7年4月1日から平成11年3月31日までの間に、公務扶助料や遺族年金等の受給権者が遺族内にいなかった方。
請求期限 平成14年4月1日まで

受付機関 お住まいの市区町村、役場の援護担当課



おぐにの郷土料理

豆腐



材料

大豆300g(2カップ)/ニガリ液(ニガリ大さじ1杯をカップ半分(100cc)のぬるま湯で溶かす)/布袋(木綿)/流し箱(穴のあるもの、ざるでもよい)

※昔は手作り豆腐で自家製が多かった。分量は目安で様子を見ながらカンで作った。

作り方

- ①大豆を洗い、6カップの水に、夏は8時間、春秋は15時間、冬は20時間ひたす。
- ②豆につけ水を加えながら石うすでする(生呉(なまこ)と呼ぶ)。
- ③カップ6〜7の水を煮立て、生呉を静かに入れる。こげないように弱火で静かに沸騰させる(8分位)。
- ④③を熱いうちに布袋でかたくしぼる(しぼった汁は豆乳、袋の中はオカラ)。
- ⑤豆乳を弱火で70〜75℃の温度にし、ニガリ液をうつ。15分位様子を見て待つ。
- ⑥流し箱に布を十字にしき、⑤をお玉ですくい入れる。上方を布で包み、押しぶたをして800g位の重しを15分位する。
- ⑦⑥を布に包んだまま水に入れる。布をとり、30分位水にさらすか、静かに流水をそそぐ。